

Biscuits confiture

ingrédients :

200 g de beurre mou
100 g de sucre
2 jaunes d'œufs
2 paquets de sucre vanillé
1 pincée de sel
300 g de farine
80 g de noisettes de poudre

- Mélanger le beurre, le sucre, les jaunes d'œufs, le sucre vanillé et le sel jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
- Ajouter la farine et les noisettes.
- Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte non collante.

Étiquette à découper et à remettre avec la pâte pour l'école

Biscuits confiture

Biscuits de Noël à la vanille

ingrédients :

300 g de farine
125 g de sucre
1 paquet de sucre vanillé
150 g d'amande en poudre
250 g de beurre
3 jaunes d'œufs

- Mélanger la farine, le sucre, le sucre vanillé, les amandes.
- Ajouter le beurre, puis les jaunes d'œufs
- Laisser reposer une heure.
- Faire des boudins avec la pâte.

Étiquette à découper et à remettre avec la pâte pour l'école

Biscuits de Noël à la vanille